



Freidora de Gas LP

LP Gas Deep Fryer



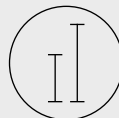
Funciona con gas LP

2 canastillas de alambrcn con acabado zincado

FREI-24LP



Estructura y puerta de
acero inoxidable



Altura de patas ajustables
de 15 a 20 cm

24 litros

Capacidad de tina

Usted ha adquirido un producto RHINO, lo cual le garantiza durabilidad ya que el equipo FREI-24LP ha sido fabricado bajo estándares de calidad norteamericanos. Conserve este instructivo de uso, el cual le ayudará a comprender la operación del equipo RHINO modelo FREI-24LP y le será útil para futuras referencias.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

BTU'S LP AT 10" W.C.
30,000

TAMAÑO ESPREA LP
52

NO. QUEMADORES
3



ADVERTENCIAS

En caso de requerir asistencia técnica, acuda a uno de los centros de servicio autorizados Rhino.

- La instalación, ajuste, alteración, servicio o mantenimiento inapropiados pueden causar daños a la propiedad, lesiones e incluso la muerte. Lea el manual de operación para la instalación, operación y mantenimiento antes de instalar o usar este equipo.
- Por su seguridad no coloque ni use gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de este o cualquier otro equipo.
- Este equipo debe ser operado por profesionales o personal capacitado.
- No toque ninguna superficie caliente ni las canastillas del equipo con las manos. Estas superficies pueden estar extremadamente calientes y causar quemaduras graves.
- Existe riesgo de muerte por asfixia si un niño coloca los materiales de embalaje en su cabeza.
- No permita que los niños jueguen, manipulen o toquen la freidora.
- No se pare sobre el equipo.
- No se apoye en el panel de la base, las piezas extraíbles o las puertas.



PRECAUCIONES

- El aceite y las superficies calientes pueden causar quemaduras severas. Use el equipo con precaución.
- No intente mover la freidora con aceite caliente en el interior.
- No se coloque sobre la freidora cuando esté en operación, ya que puede causar quemaduras severas.
- Drene el aceite caliente en contenedores metálicos; no use contenedores de plástico o vidrio.

ATENCIÓN: Todos los equipos RHINO han sido ajustados y probados en planta para asegurar su funcionamiento con el cliente. Sin embargo, pueden requerir ajustes y calibraciones para un funcionamiento óptimo según las condiciones locales de uso, características del gas, corrección de problemas ocasionados durante el transporte debido a vibraciones, etc. Estos ajustes deben ser efectuados por personal calificado. La responsabilidad de estos ajustes recae en el cliente o distribuidor y no están cubiertos por la garantía del equipo.



INSTALACIÓN

TRANSPORTE, MANEJO, DESEMBALAJE, UBICACIÓN

- Cuando reciba su equipo RHINO, revise el empaque y el equipo en busca de cualquier daño que pudiera haber ocurrido durante el transporte. Realice una inspección visual al exterior del empaque. Si este está dañado, abra y revise el contenido en presencia del transportista. Cualquier daño debe ser reportado en la hoja de entrega del transportista.
- En caso de que el exterior no esté dañado y, después de la apertura, se identifique algún daño, notifique inmediatamente a la compañía de transportes. La notificación debe hacerse verbalmente y por escrito.

- Solicite a la compañía de transporte una inspección de los equipos dañados.
- Conserve todo el material del embalaje hasta que se haya realizado la inspección.
- Por último, póngase en contacto con el distribuidor que le vendió el equipo.

PLACA MATRÍCULA DEL FABRICANTE

- La información que se incluye en la placa matrícula es: modelo, BTU/hora de cada quemador, presión de gas en pulgadas de columna de agua (WC), y especifica si el equipo está diseñado para gas natural o gas LP.
- Para cualquier solicitud de información a la fábrica, es importante contar con los datos de la placa matrícula para su correcta identificación.

LOS EQUIPOS DE COCCIÓN RHINO DEBEN SER CONECTADOS SOLO CON EL TIPO DE GAS IDENTIFICADO EN LA PLACA MATRÍCULA.

| MODELO | NÚMERO DE SERIE | | | TIPO DE GAS | | | | | | |
|------------------------|--------------------------------|------------------------|--------------------------------|--|----------|-----|--------------|-------|---------------|------|
| MOD. FREI-24GLP | GAS TYPE LPG | | | <table border="1"> <tr><td>GAS TYPE</td><td>LPG</td></tr> <tr><td>GAS PRESSURE</td><td>10 WC</td></tr> <tr><td>TOTAL BTUS/hr</td><td>9000</td></tr> </table> | GAS TYPE | LPG | GAS PRESSURE | 10 WC | TOTAL BTUS/hr | 9000 |
| GAS TYPE | LPG | | | | | | | | | |
| GAS PRESSURE | 10 WC | | | | | | | | | |
| TOTAL BTUS/hr | 9000 | | | | | | | | | |
| REF 19085528 | SN 8102331103 | 08/21 | GAS PRESSURE | | | | | | | |
| | | | TOTAL BTUS/hr | | | | | | | |
| | LP BTUS | LP Orifice | NG BTUS | NG Orifice | | | | | | |
| Open Burner | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | | |
| Over Burner | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | | |
| Griddle Burner | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | | |
| Broiler Burner | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | | |
| Fryer Burner | 0 | 52 | 0 | 36 | | | | | | |
| Combustibles slides | <input type="text" value="6"/> | No combustibles slides | <input type="text" value="0"/> | | | | | | | |
| Combustibles rear | <input type="text" value="6"/> | No combustibles rear | <input type="text" value="0"/> | | | | | | | |
| Notes | | | | <input type="text" value="Equipment for LP Gas"/> | | | | | | |



INSTALACIÓN Y ENSAMBLE

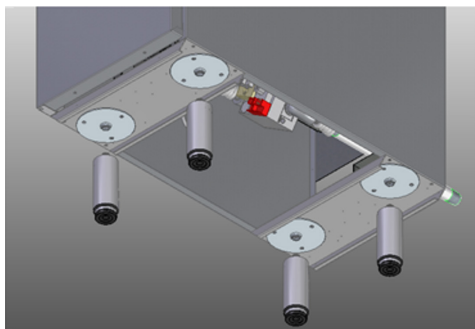
- **Procedimiento de reclamación por daños de envío:** Este equipo es probado e inspeccionado por personal calificado antes de salir de la fábrica. La compañía de transporte asume la responsabilidad de la correcta entrega del equipo. Si el equipo llega con daños:
- **Daños o pérdida visible:** Anote esta información en los documentos que el transportista le proporciona al entregar el equipo; asegúrese de que el nombre y la firma de la persona que hace la entrega estén registrados.
- **Reclamación por daños:** Realice la reclamación de inmediato sin importar la magnitud del daño sufrido por el equipo.
- **Daños o pérdida ocultos:** Si se observan daños después de retirar el empaque, avise de inmediato a la compañía de transporte y envíe su reclamación por escrito. Conserve el empaque para que pueda ser inspeccionado.

DESEMBALAJE

- Corte y retire el embalaje exterior. Corte los flejes que sujetan el equipo a la tarima. Retire la unidad de la tarima.

INSTALACIÓN DE PATAS

- Coloque las patas debajo del equipo.



- Asegúrese de nivelar el equipo utilizando las patas niveladoras.



INSTALACIÓN DE LLANTAS

- Gire el mueble a fin de ver la parte inferior del equipo.

IMPORTANTE: El equipo cuenta con 2 llantas con freno y 2 llantas sin freno. Identifique las llantas con freno y colóquelas al frente para evitar el movimiento del equipo. Una vez colocado, asegúrese de activar los frenos de las llantas delanteras.

- Inserte la rueda en el eje a través del agujero más grande y gírela. En el interior, hay una tuerca soldada que sirve para asegurar el eje de lanzador.



- Repita el paso 2 para las otras llantas y verifique que la base de la llanta esté apoyada en la superficie de la lámina.
- Regrese el equipo a su posición normal.



- Instale los tornillos en la parte posterior del equipo (2) para sujetar la chimenea y apriételes.



INSTALACIÓN DE CHIMENEA

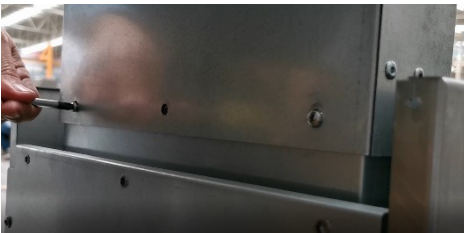
- Gire el mueble para poder ver la parte posterior del equipo.
- Retire 6 tornillos que se encuentran en las siguientes ubicaciones: 1 en cada costado, en la parte posterior superior del costado, 2 en la chimenea y 2 en el respaldo del equipo.
- Coloque la extensión interior de la chimenea y asegúrela con 2 tornillos en la parte posterior.

- Coloque los accesorios.



CONEXIONES DE GAS

- La tubería de suministro de gas (línea de servicio) deberá tener el mismo diámetro o mayor que la tubería de entrada del equipo. RHINO utiliza una tubería de entrada de $\frac{3}{4}$ " NPT. Las uniones de las tuberías deben ser resistentes al gas natural y al gas LP.
- Se deben revisar las fugas en todas las conexiones de las tuberías con una solución jabonosa antes de hacer funcionar el equipo.



- Instale la chimenea exterior atornillando los tornillos laterales.

El equipo deberá conectarse al tipo de gas para el cual fue designado. No se deberá convertir el equipo para el uso con otro tipo de gas diferente al especificado en la placa de matrícula sin antes consultar el manual de operación, al proveedor de gas o al fabricante para recibir las instrucciones correspondientes.

VÁLVULA DE PASO

El instalador deberá conectar una válvula de paso en la línea de suministro de gas, a la entrada del regulador, en una ubicación de fácil acceso en caso de emergencia.

PRESIÓN DEL REGULADOR

Este equipo deberá contar con un regulador en la entrada de la línea de gas para asegurar una operación eficiente y segura. El regulador de gas suministrado por RHINO (incluido solo en los equipos de USA y Canadá) deberá instalarse en la entrada de cada equipo.

El regulador suministrado por RHINO (incluido solo en los equipos de USA y Canadá) tiene una entrada y una salida de $\frac{3}{4}$ " y está ajustado de fábrica a 5" WC para gas natural o 10" WC para gas LP, según la solicitud del cliente.

Antes de conectar el regulador, revise la presión de la línea de gas, ya que este regulador opera con una presión máxima de $\frac{1}{2}$ " PSI (14" WC). Si la línea de gas tiene una presión mayor, se requerirá instalar un regulador intermedio para alcanzar la presión requerida.

La flecha que se muestra en la parte inferior del regulador indica la dirección del flujo de gas para que pueda conectarse al equipo.

La ventila de aire azul en la parte superior del regulador no debe ser removida.

Cualquier ajuste al regulador deberá ser realizado por personal calificado.

TIPO DE GAS A USAR Y CONVERSIÓN

Revise la placa de matrícula del equipo para identificar el tipo de gas para el que está fabricado el equipo.

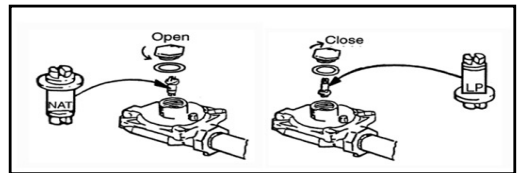
La conversión de gas deberá ser realizada por personal calificado. Será necesario contar con espresas de cambio y con el regulador apropiado.

CONVERSIÓN DEL REGULADOR

Desmonte la tapa superior del regulador y retire el pivote plástico debajo de la tapa.

Gire el pivote y colóquelo en la tapa según el tipo de gas que se requiera.

Vuelva a insertar el conjunto de la tapa en el regulador y apriete.



La no instalación del regulador de gas anula la garantía del equipo.

NOTA. El equipo deberá ser sujetado para evitar que se vuelque durante la instalación, con el fin de evitar salpicaduras de aceite caliente. Instale el equipo en batería con otros aparatos, en un hueco, o fíjelo por medios independientes.

UBICACIÓN

- La instalación de los equipos deberá ser realizada por personal calificado y certificado con experiencia en las normas locales de instalación.
- Antes de la instalación, lea el manual de operación por completo.
- No retire etiquetas, advertencias ni placas de matrícula del equipo.
- Revise todas las reglamentaciones y códigos locales que apliquen. Si no existen normas o reglamentaciones locales, la instalación deberá hacerse conforme al National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1 (última edición).
- El equipo debe aislarse del sistema de tuberías de suministro de gas, cerrando la válvula de paso individual durante cualquier prueba de presión del sistema de tuberías a una presión de prueba igual o menor a 1/2" PSI (3.45 kPa).

CLAROS

- El área del uso del equipo debe estar libre de todo tipo de combustibles.

| | CONSTRUCCIÓN | |
|-----------|--------------|----------------|
| | COMBUSTIBLE | NO COMBUSTIBLE |
| LADOS | 6 pulgadas | 0 pulgadas |
| POSTERIOR | 6 pulgadas | 0 pulgadas |
| PISO | 6 pulgadas | 0 pulgadas |

SUMINISTRO DE AIRE Y VENTILACIÓN

- El área en frente, alrededor y por debajo del equipo debe estar libre de cualquier obstrucción que impida el flujo de aire necesario para una buena combustión del quemador.

- Se deben mantener claros adecuados para facilitar el servicio del equipo. Además, deberán instalarse elementos que permitan expulsar los residuos de la combustión fuera del local. Usualmente, el equipo se coloca debajo de campanas construidas de acuerdo con los códigos locales.
- Colocar extractores demasiado grandes en las campanas o en el sistema de aire acondicionado puede producir un vacío en el local o causar corrientes de aire que interfieran con el funcionamiento del piloto o de los quemadores del equipo.
- Las corrientes de aire deben ser revisadas durante la instalación del equipo.
- Si persisten problemas con el funcionamiento de los pilotos o quemadores, se deben instalar desviadores de corrientes en el local.

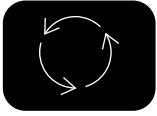


INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO

- Colocar la perilla del termostato y la válvula millivolt en la posición de "OFF".
- Esperar 5 minutos.
- Girar la perilla de la válvula millivolt a la posición de "Pilot".
- Presionar la perilla y colocar un encendedor en el piloto.
- Mantener presionada la perilla durante 30 segundos hasta que el piloto se mantenga encendido.
- Si el piloto no se mantiene encendido, repetir los pasos 4 y 5.

- Girar la perilla de la válvula millivolt a la posición de "ON".

- Ajustar la perilla del termostato a la temperatura deseada.



APAGADO DIARIO

- Girar la perilla de la válvula millivolt y la perilla del termostato a la posición de "OFF".
- Colocar el interruptor en la posición de "OFF", si aplica.
- Drenar todo el aceite del equipo.

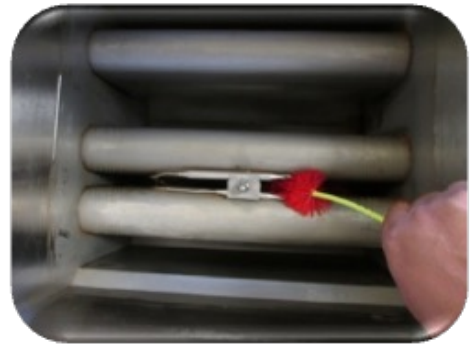


LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Para asegurar el buen funcionamiento y mantener la eficiencia del equipo, es esencial tener un buen programa de mantenimiento.

LIMPIEZA DIARIA

- Remover y lavar todas las partes desmontables (cestos, parrillas, etc.).
- Limpiar todas las superficies y partes accesibles, tanto exteriores como interiores.
- Drenar el aceite o manteca líquida al final del día y reemplazarla si es necesario. Si el equipo se utiliza de manera intensiva, filtrar el aceite más a menudo durante el día.
- Limpiar el equipo con un cepillo largo, asegurándose de incluir los tubos capilares.



LIMPIEZA SEMANAL

- Apagar el equipo girando la perilla de la válvula millivolt y la perilla del termostato a la posición de "OFF".
- Vaciar el aceite del equipo en un recipiente metálico (no usar vidrio o plástico). Remover los sedimentos en el fondo de la tina con el aceite restante.
- Cerrar la válvula de drenaje y llenar la tina con una mezcla de limpiador para equipos y agua.
- Volver a encender el piloto y los quemadores.
- Cuando la solución comience a hervir, apagar el termostato y dejar la tina en remojo para ablandar cualquier depósito de cochambre (aproximadamente 1 hora).
- Escurrir la solución, fregar el interior con un cepillo y enjuagar bien.
- Repetir el procedimiento de limpieza si es necesario.

- Secar con toallas suaves y rellenar con aceite limpio.

ADVERTENCIA: Toda el agua debe ser removida antes de agregar aceite a la tina. No hacerlo puede ocasionar salpicaduras de aceite caliente.

PARTES DE ACERO INOXIDABLE

- A todas las superficies de acero inoxidable se les debe pasar un trapo con solución jabonosa durante el día.
- Al final del día, se debe aplicar un limpiador líquido específico para este tipo de material.
- NO EMPLEAR fibras de acero, fibras abrasivas o lijas para limpiar las superficies de acero inoxidable.
- En caso de necesitar retirar material incrustado en la superficie de acero inoxidable, dejar en remojo en agua y luego limpiar con una fibra de nylon.
- NO USAR cuchillos, espátulas de metal o cualquier utensilio metálico para retirar residuos pegados; la mayoría de los residuos se eliminan con este procedimiento.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| PROBLEMA | CAUSA | SOLUCIÓN |
|----------------------------------|---|---|
| Piloto no enciende | <ul style="list-style-type: none"> La alimentación del gas al equipo esta cerrado | <ul style="list-style-type: none"> Abrir la alimentación de gas al equipo de cocción |
| | <ul style="list-style-type: none"> Perilla de la válvula millivolt de gas no se encuentra oprimido en posición "pilot" | <ul style="list-style-type: none"> Colocar la perilla de la válvula millivolt en posición "pilot" y oprimir hasta que encienda |
| Pilotos no se mantiene encendido | <ul style="list-style-type: none"> Perilla de la valvula millivolt de gas no se ha oprimido el suficiente tiempo | <ul style="list-style-type: none"> Oprimir la perilla de la valvula millivolt de gas por al menos 30 segundos |
| | <ul style="list-style-type: none"> Termopila dañada | <ul style="list-style-type: none"> Reemplazar |
| | <ul style="list-style-type: none"> Flama de piloto no adecuada | <ul style="list-style-type: none"> Ajustar la flama del piloto con el tornillo de ajuste de la válvula |
| Quemadores no encienden | <ul style="list-style-type: none"> Piloto no encendido | <ul style="list-style-type: none"> Encender piloto |
| | <ul style="list-style-type: none"> Termopila no instalada apropiadamente en el piloto | <ul style="list-style-type: none"> Empujar y apretar la flama del piloto debe envolver la termopila |
| | <ul style="list-style-type: none"> Perilla de la válvula millivolt de gas no se encuentra oprimido en posición "on" | <ul style="list-style-type: none"> Colocar la perilla de la válvula millivolt en posición "on" |
| | <ul style="list-style-type: none"> No se ha seleccionado la temperatura en el termostato | <ul style="list-style-type: none"> Colocar la perilla del termostato a la temperatura deseada |
| | <ul style="list-style-type: none"> Ula millivolt defectuosa | <ul style="list-style-type: none"> Reemplazar |
| | <ul style="list-style-type: none"> Hi—limit switch defectuoso | <ul style="list-style-type: none"> Reemplazar |

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| PROBLEMA | CAUSA | SOLUCIÓN |
|---|---|--|
| Equipo no calienta rápidamente | • Gas insuficiente | • Revisar presión de gas |
| | • Línea obstruida | • Revisar y limpiar línea de gas |
| Aceite o manteca se queman | • Temperatura de operación muy alta | • Freír menor carga de alimentos |
| | • Termostato des calibrado | • Reemplazar |
| | • Uso de aceite muy usado | • Reemplazar |
| | • Uso de aceite con residuos | • Filtrar y reemplazar |
| Temperatura no puede ser controlada | • Bulbo de termostato fuera de posición | • Revisar y asegurar la posición del termostato |
| | • Termostato des calibrado | • Reemplazar |
| | • Termostato defectuoso | • Reemplazar |
| | • Válvula millivolt defectuoso | • Reemplazar |
| Cuando el equipo se apaga, también se apaga el piloto | • Se acciono el hi-limit | • Nota: cuando el termostato falla, se acciona el hi limit apagando todo el sistema de la freidora. Llame a servicio técnico |
| | • Termostato defectuoso | • Reemplazar |
| | • Termostato des calibrado | • Reemplazar |
| | • Hi-limit defectuoso | • Reemplazar |

PÓLIZA DE GARANTÍA

El equipo FREI-24LP marca Rhino® que usted ha adquirido cuenta con 2 años de garantía bajo defecto de fabricación a partir de la fecha de adquisición, bajo las siguientes condiciones:

- Para hacer efectiva la garantía, bastará presentar esta póliza sellada y con la fecha por su distribuidor, recibo de compra o factura junto con el equipo en cualquiera de nuestros centros de servicio autorizados.
- En ningún caso el tiempo de reparación será mayor a 30 días, transcurrido este tiempo, Rhino Maquinaria S.A. de C.V. procederá a efectuar el cambio por un equipo equivalente.

Esta garantía ampara las piezas, componentes de producto y mano de obra de la reparación. El reemplazo de accesorios o componentes internos por desgaste natural o por el uso propio del equipo, así como cualquier mantenimiento preventivo, cambio de aceite, grasa lubricante o gas refrigerante quedan exentos de esta garantía.

Esta garantía será nula en los siguientes casos:

- Cuando el equipo se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
- Cuando el equipo hubiese sido alterado o reparado por personal no autorizado.
- Cuando el equipo hubiese sido dañado por insectos o plagas.
- Daño causado por descargas eléctricas.
- Daño causado por derrame de líquidos o humedad.

Si el centro de servicio autorizado se niega a hacer válida la garantía, comuníquese en la CDMX al 55 4429 0229 o en el interior de la República al 800 377 8242, o acuda a nuestro Centro de Servicio Matriz ubicado en: Avenida Uno, No. 7, Colonia Cartagena Parque Industrial, Tultitlán, Estado de México, México, C.P. 54918.

Correo electrónico: servicio@rhino.mx

La presente garantía es otorgada por:
Rhino Maquinaria S.A. de C.V.
Avenida Ruíz Cortines, Mz. 1 Lt. 20, Piso 4,
Lomas de Atizapán 2A Sección, Atizapán
de Zaragoza, Estado de México, México,
C.P. 52977, Tel.: 55 4429 0229
R.F.C. RMA070613AY7

¡En Rhino te brindamos el respaldo técnico que necesitas!

Contamos con una red de centros de servicio a nivel nacional para dar mantenimiento a sus equipos o hacer válida la garantía.

Servicio, mantenimiento y refacciones:
55 4429 0229 en la CDMX
o del interior de la República Mexicana: 800 377 8242
Correo electrónico: servicio@rhino.mx

CENTROS DE SERVICIO RHINO



Rhino Maquinaria S.A. de C.V.
Avenida Ruíz Cortines, Mz. 1, Lt. 20, Piso 4
Lomas de Atizapán 2A Sección, Atizapán de Zaragoza
Estado de México, México, C.P. 52977 Tel.: 55 4429 0229
R.F.C. RMA070613AY7, Manufacturado en China
e-mail: info@rhino.mx
rhino.mx

Sello del distribuidor